
Mme BELHADJ
بنينة
Bnina
ميني شوكولا
Mini chocolat
www.cuisine4arabe.com

KENWOOD

CREATE MORE



ميني شوكولا
Mini chocolat

Fatima BELHADJ

Directeur de collection
Malek HADDAD

Directeur de publication
Samir BELHADJ

Directrice artistique
Isabel BLAS CANETE

Photographie
Antonio MONTES

Chef pâtissier
Samira NEDIL

Réalisation
INTERNATIONAL PERCEPTION



Bouchées aux noix

Pâte:

- 200 g de margarine
- 200 g de sucre glace
- 2 œufs
- 120 g de chocolat
- 12 g de levure chimique
- 200 g de mélange de noix et d'amandes grillées
- 280 g de farine

Ganache:

Page 19

لقمات بالجوز

العجينة:

- 200 غ مرغرين
- 200 غ سكر ناعم
- بيضتان
- 120 غ شكلاطة
- 12 غ خميرة كيميائية
- 200 غ من خليط جوز و لوز محمصين
- 280 غ فرينة

القاناش:

ص 19

20 mn · 15 mn · 05 mn · 170°



1

اخلطي الفرينة و الخميرة الكيميائية أضيفي اللوز و الجوز

Mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez les amandes et les noix



2

و الشكلاطة الذائبة ثم اخلطي. اتركيها جانبا

Ainsi que le chocolat fondu. Mélangez et réservez



3

في إناء آخر، ضعي الزبدة، السكر الناعم و الفانيلا

Dans un récipient, mettez le beurre, le sucre glace et la vanille



4

اخلطيهم ليصبحوا كالكريمة ثم أضيفي البيض

Faites un crémage puis ajoutez les œufs



5

أضيفي الخليط السابق ثم لمي العجينة

Rajoutez la première préparation. Ramassez



6

شكلي كريات صغيرة و اطهيهم في الفرن

Façonnez de petites boules. Enfournez-les



7

ضعي زهرة من القاناش على الجانب المسطح من الحلوى

Mettez une rosace de ganache sur le côté plat du gâteau



8

ضعي فوقها قطعة أخرى

Placez un autre gâteau par-dessus



9

زينيهم بوريدة من القاناش

Garnissez d'une rosace de ganache.



Cookies

Pâte:
- 125 g de margarine
- 125 g de sucre glace
- 2 œufs
- 5 g de levure chimique
- 250 g de farine
- 100 g d'amandes grillées et moulues
- 150 g de pépites de chocolat

Décoration:
- Chocolat fondu
- Pépites de chocolat

كوكيز

العجينة:
- 125 غ مرغرين
- 125 غ سكر ناعم
- بيضتان
- 5 غ خميرة كيميائية
- 250 غ فرينة
- 100 غ لوز محمص و مطحون
- 150 غ قطع شكلاطة

التزيين:
- شكلاطة سوداء
- قطع شكلاطة

15 mn | 15 mn | 00 mn | 180°



1

في إناء، ضعي الزبدة و السكر الناعم أضيفي الفانيلا و اخفقي بقوة

Dans un récipient, mettez le beurre, le sucre glace, la vanille et fouettez



2

أضيفي البيض

Ajoutez les œufs



3

اخلطي الفرينة الكيميائية مع الفرينة

Mélangez la levure chimique avec la farine



4

أضيفي اللوز و قطع الشكلاطة و اخلطي

Ajoutez les amandes et les pépites de chocolat. Mélangez



5

أضيفي هذا المزيج للتحضيرة السابقة اعجنيها

Incorporez le mélange à la préparation. Pétrissez



6

شكلي كريات

Façonnez des boules



7

ضعيهم في صينية اطهيهم

Déposez-les sur un plateaux. Enfournez



8

زينيهم بخطوط من الشكلاطة الذائبة

Décorez avec des stries de chocolat fondu



9

و كذلك بقطع الشكلاطة المسطحة

Ainsi qu'avec des pépites de chocolat plates.



Bouchées des rois

Pâte:

- 125 g de margarine
- 75 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- Vanille • 10 g de cacao
- Farine selon besoin

Crème:

- 250 g de sucre glace
- 25 g de beurre
- 2 blancs d'oeuf
- Arôme fraise
- Colorant alimentaire

Décoration

- Cerises confites • Gelée

لقمات الملوك

العجينة:

- 125 غ مرغريف
- 75 غ سكر ناعم
- صفار بيضتين • فانيلا
- 10 غ كاكاو
- فرينة حسب الحاجة

الكريمة: • 250 غ سكر ناعم

- 25 غ زبدة • 2 بياض البيض • عطر فراولة
- الملون الغذائي

التزيين: • كرز مجفف • جولي

20 mn | 10 mn | 00 mn | 170°



1

في إناء، ضعي الزبدة، السكر الناعم و الفانيلا

Dans un récipient, mettez le beurre, le sucre glace et la vanille



2

اخلطيهم ثم أضيفي البيض الكاكاو و الفرينة و لمي العجينة

Faites un crémage. Ajoutez les œufs, le cacao, la farine et ramassez la pâte



3

شكلي كريات ثم ابسطيهم بقالب من حديد

Façonnez des boules puis aplatissez-les avec un moule en fer



4

زينيهم بالكرز المجفف ثم اطهيهم في الفرن

Décorez-les d'une cerise confite puis enfournez



5

في إناء آخر، ضعي السكر الناعم و الزبدة أضيفي بياض البيض

Dans un autre récipient, mettez le sucre glace, le beurre et les blancs d'œufs



6

اخلطي

Mélangez



7

أضيفي عطر الفراولة و الملون الوردي و اخلطيهم حتى يتجانس اللون

Ajoutez l'arôme de fraise et le colorant rose. Homogénéiser la couleur



8

ضعي وريدة كريمة فوق قطعة الحلوى

Mettez une rosace de crème sur un gâteau



9

ضعي فوقها قطعة أخرى و زينيها بالجولي

Placez par-dessus un autre gâteau et décorez avec de la gelée.



Bûchettes au chocolat

Pâte:

- 250 g de margarine
- 150 g de sucre glace
- 4 jaunes d'œufs
- 50 g de maïzena
- 30 g de cacao
- Vanille
- Farine selon besoin

Décoration

- Chocolat noir
- Ganache page 19

خشيبات الشكلاطة

العجينة:

- 250 غ مرغرين
- 150 غ سكر ناعم
- صفار 4 بيضات
- 50 غ مايزينة
- 30 غ كاكاو
- فانيلا
- فرينة حسب الحاجة

التزيين:

- شكلاطة سوداء
- ڨاناش ص 19

20 mn | 10 mn | 10 mn | 170°



1

ضعي الزبدة، السكر الناعم و الفانيلا في إناء

Mettez le beurre, le sucre glace et la vanille dans un récipient



2

اخلطيهم كالكريمة ثم أضيفي البيض

Faites un crémage puis ajoutez les œufs et



3

أضيفي المايزينة و الكاكاو

la maïzena ainsi que le cacao



4

أضيفي الفرينة تدريجيا حتى تلتئم العجينة

Ajoutez progressivement la farine pour ramasser la pâte



5

ابسطي العجينة ثم اقطعي خشيبات و اطهيها في الفرن

Abaissez la pâte puis découpez des bûchettes. Enfournez-les



6

أذيبي الشكلاطة، ضعي القليل منها على الجهة المسطحة للخشيبات

Mettez un peu de chocolat fondu sur le côté plat des bûchettes



7

اغلقيها بقطعة أخرى

Refermez avec un autre gâteau



8

ادهني الحلوى بالشكلاطة

Et étalez du chocolat sur le gâteau



9

زينيها بوريدات القاناش

Décorez avec des rosaces de ganache.



www.cuisine4arabe.com

Les rosaces

Pâte:

- 125 g de margarine
- 75 g de sucre glace
- 25 g de maïzena
- 1 jaune d'oeuf
- Vanille
- 1 c à c de cacao
- 1 pincée de levure chimique
- Farine selon besoin
- Arôme de noix
- Arôme de caramel

الوريدات

العجينة:

- 125 غ مرغرين
- 75 غ سكر ناعم
- 25 غ مايزينة
- صفار بيضة
- فانيلا
- ملعقة قهوة كاكاو
- قرصة خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة
- عطر الجوز
- عطر الكاراميل

20 mn | 15 mn | 00 mn | 160°



1

ضعي الزبدة في إناء أضيفي السكر الناعم و الفانيلا

Dans un récipient mettez le beurre, le sucre glace et la vanille



2

أضيفي عطر الجوز و عطر الكاراميل

Ajoutez l'arôme de noix et de caramel



3

اخلطيهم كالكريمة

Faites un crémage



4

أضيفي البيض

Ajoutez les œufs,



5

أضيفي المايزينة

la maïzena,



6

أضيفي الفرينة

la farine



7

و الكاكاو

et le cacao



8

لمي العجينة

Ramassez la pâte



9

شكلي وريدات ثم اطهيها في الفرن

Faites des rosaces et enfournez.



www.cuisine4arabe.com

Les œufs aux noix

Pâte:

- 125 g de margarine
- 75 g de sucre glace
- 25 g de maïzena
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à c de cacao
- 1 pincée de levure chimique
- Farine selon besoin

Décoration

- Cerneaux de noix

بيض بالجوز

العجينة:

- 125 غ مرغرين
- 75 غ سكر ناعم
- 25 غ مايزينة
- صفار بيضة
- فانيلا
- ملعقة قهوة كاكاو
- قرصة خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة

التزيين:

- حبات جوز

20 mn | 15 mn | 00 mn | 170°



1 ضعي الزبدة في إناء

Mettez le beurre dans un récipient



2 أضيفي السكر الناعم و الفانيلا

Ajoutez le sucre glace et la vanille



3 اخلطيهم كالكريمة

Faites un crémage



4 أضيفي البيض

Ajoutez les œufs,



5 المايزينة، الفرينة و الكاكاو

la maïzena, la farine et le cacao



6 لمي العجينة

Ramassez la pâte



7 شكلي كرية من العجينة

Façonnez une boule de pâte



8 أعطيها شكل لوزة

Donnez-lui la forme d'une amande



9 زينيها بحبة جوز ثم اطهيها في الفرن

Décorez avec des cerneaux de noix et enfournez.



Le nid d'hirondelle

Pâte sablée:
Page 9
Décoration:
- Pâte d'amande
- Confiture
- Gelée
- Pâte à fruits
- Cerises confites

عش السنونو

عجينة مرملة:
ص 9
التزيين:
- عجينة اللوز
- جولي
- عجينة الفواكه
- مربى
- كرز مجفف

20 mn | 10 mn | 05 mn | 170°



1 ابسطي العجينة ثم اقطعي دوائر

Abaissez la pâte puis découpez des ronds



2 اقطعي دوائر صغيرة

Faites de petits cercles



3 انزعي الدائرة الصغيرة. اطهيهم في الفرن

Retirez le petit cercle du milieu. Enfournez



4 على نار هادئةاخلطي الجولي المربى و عجينة الفواكه

A feu doux, mélangez la gelée, la confiture et la pâte à fruits



5 ادهني الجهة المسطحة من دائرة بالمربى

Badigeonnez le côté plat d'un cercle avec de la confiture colorée



6 ضعي فوقها دائرة أخرى

Placez par-dessus un autre cercle



7 ضعي وسطها كرزة مجففة

Disposez une cerise confite au milieu



8 ابسطي عجينة اللوز و اقطعي سنونوات

Abaissez la pâte d'amande puis découpez des petites hirondelles



9 ضعيهم فوق الحلوى

Disposez-les sur les gâteaux.



www.cuisine4arabe.com

Délice aux noix

Pâte:
- 250 g de biscuit au chocolat
- 150 g d'amandes grillées et moulues
- 200 g de noix
- 10 g de cacao
- 100 g de chocolat
- 80 g de margarine
- 1 œuf
- 1 c à s d'eau de fleur d'oranger

Décoration
- Gelée

لذة الجوز

العجينة:
- 250 غ بسكويت شكلاطة
- 150 غ لوز محمص و مطحون
- 200 غ جوز
- 10 غ كاكاو
- 100 غ شكلاطة
- 80 غ مرغرين
- بيضة
- ملعقة أكل ماء الزهر

التزيين:
- جولي

10 mn | 00 mn | 5 mn | 00°



1

أذيبي الزبدة و الشكلاطة في حمام مائي

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie



2

أضيفي البيضة و اخلطي

Ajoutez l'œuf . Mélangez



3

ضعي البسكويت المطحون في إناء و الجوز أضيفي اللوز

Versez le biscuit moulu dans un récipient. Ajoutez les amandes, les noix



4

قليل من الفانيلا، الكاكاو و ماء الزهر

un peu de vanille, le cacao et l'eau de fleur d'oranger



5

اخلطي

Mélangez



6

أضيفي الشكلاطة الذائبة و لمي العجينة

Ajoutez le chocolat fondu et ramassez la pâte



7

شكلي كرية

Façonnez une boule



8

شكليها

Moulez



9

أخرجي قطعة الحلوى ثم زينيه

Démoulez et décorez.



Tartelettes au chocolat

Pâte:
- 180 g de farine
- 75 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 150 g de margarine
- Vanille • 50 g d'amandes

Ganache: • 125 g de chocolat • 100 g de crème fraîche
- 13 g de beurre

Meringue:
- 1 mesure de blancs d'œufs
- 1 pincée de sel • 2 mesures de sucre cristallisé

تارتلات بالشكلاطة

العجينة:
- 180 غ فرينة
- 75 غ سكر ناعم
- صفار بيضتين • 150 غ مرغرين • فانيلا • 50 غ لوز

الغاناش:
- 125 غ شكلاطة • 100 غ قشدة طازجة • 13 غ زبدة

مورينغ:
- كيلة بياض بيض
- قرصة ملح • كيلتي سكر

30 mn | 15 mn | 5 mn | 170°



1

اخفقي بياض البيض كالثلج و الملح ثم أضيفي السكر

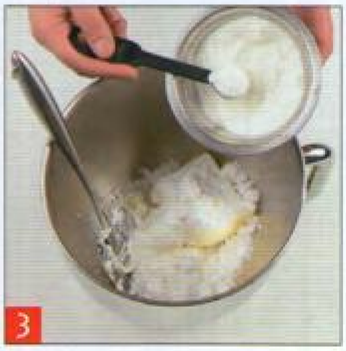
Battez les blancs d'œufs en neige puis ajoutez le sucre et sel



2

سخني القشدة الطازجة اسكبيها فوق الشكلاطة أضيفي الزبدة و اطحني

Chauffer la crème fraîche. Ajoutez le chocolat, le beurre et mixez



3

في إناء، ضعي الزبدة، السكر الناعم و الفانيلا

Dans un récipient, mettez le beurre, le sucre glace et la vanille



4

اعجنيهم ليصبحو كالمرهم ثم أضيفي البيض

Travaillez-les en pommade puis ajoutez les œufs,



5

الكاكاو، اللوز المطحون و الفرينة ثم لمي العجين

le cacao, les amandes moulues et la farine. Ramassez la pâte



6

ابسطي العجينة و اقطعي أشكال بيضوية

Abaissez la pâte puis découpez des ovales



7

أدخلي العجينة في القوالب و اثقبيها ثم اطهيها في الفرن

Foncez les moules.
Piquez la pâte puis enfournez



8

بعد أن تبرد الترتلات، املئيها بالغاناش

Laissez refroidir les tartelettes avant de les remplir de ganache



9

زينيها بوريدات المورينغ

Décorez avec des rosaces de meringue.



Les barquettes

Pâte sablée:
Page 9

Décoration:
- Gelée
- Chocolat blanc
- Copeaux de chocolat
- Cerises confites



1

ابسطي العجينة

Abaissez la pâte



2

مرري القالب في الفرينة

Farinez votre emporte-pièce



3

اقطعي زوارق ثم اطهيهم في الفرن

Découpez des barquettes puis enfournez

الزوارق

عجينة مرملة:
ص 9

التزيين:
- جولي
- شكلاطة بيضاء
- قطع الشكلاطة
- كرز مجفف



4

أذيبي الشكلاطة و مرري فيها الزوارق

Faites fondre le chocolat.
Trempez-y les barquettes



5

ملسي الواجهة

Lissez la surface



6

ضعي فوقها كرزة مجففة.
اتركيها تجف

Décorez d'une cerise confite.
Laissez sécher



7

يمكنك تزيينها بطريقة أخرى. ادهنيها بالجولي

Vous pouvez décorer autrement.
Badigeonnez avec de la gelée



8

و ضعي فوقها قطع الشكلاطة

Mettez des copeaux de chocolat par-dessus



9

ضعي وسطها كرزة مجففة

Décorez avec une cerise.

25 mn | 20 mn | 00 mn | 170°

L'éventail

Pâte sablée blanche:
Page 24
Pâte sablée noire:
Page 9
Décoration:

- Gelée
- Chocolat blanc
- Sucre coloré



1
ابسطي العجينة البيضاء و اقطعي مروحات
Abaissez la pâte blanche. Découpez des éventails



2
ابسطي العجينة السوداء. اقطعي مروحات و اطهيها في الفرن
Abaissez la pâte noire. Découpez des éventails. Enfournez



3
ابسطي جهة مروحة بيضاء بالجولي
Badigeonnez le côté plat de l'éventail blanc avec de la gelée

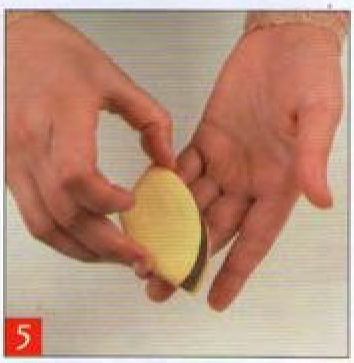
المروحة

عجينة مرملة بيضاء:
ص 24
عجينة مرملة سوداء:
ص 9
التزيين:

- جولي
- شكلاطة بيضاء
- سكر ملون



4
ضعي فوقها مروحة سوداء و ادهنيها بالجولي كذلك
Placez par-dessus un éventail noir. Badigeonnez avec de la gelée



5
ضعي فوقها مروحة بيضاء
Ajoutez par-dessus un éventail blanc



6
أذيبي الشكلاطة
Faites fondre le chocolat



7
مرري جهة من الحلوى في الشكلاطة البيضاء
Trempez le bout des gâteaux dans le chocolat blanc



8
اتركيها تجف فوق شبكة
Laissez séchez sur une grille



9
زينيها بالسكر الملون
Décorez avec du sucre coloré.

20 mn | 15 mn | 05 mn | 170°

عجينة السابلي
Pâte sablée

- 250 g de beurre
- 150 g de sucre glace
- Vanille • 4 jaunes d'œufs
- 100 g de maïzena
- Farine selon besoin

- 250 غ زبدة • 150 غ سكر ناعم
- فانيلا • 4 صفار بيض
- 100 غ مايزينة
- فرينة حسب الحاجة



1

ضعي الزبدة في إناء

Mettez le beurre dans un récipient



2

أضيفي السكر الناعم

Ajoutez le sucre glace,



3

و الفانيلا

la vanille



4

اخلطيهم كالكريمة

Faites un crémage



5

أضيفي البيض

Ajoutez les œufs



6

اخلطي

Mélangez



7

أضيفي المايزينة

Ajoutez la maïzena



8

أضيفي الفرينة تدريجيا حتى تلتئم العجينة

Et la farine pour ramasser la pâte

15 mn 00 mn 00 mn 00°

الكيفيات

Les Recettes

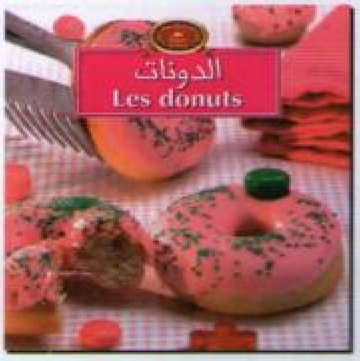
المرشد
EL MORCHID
منشورات المرشد الجزائرية
EDITION EL MORC
Service commercial: 021 51 07 66
otmail.com
1 653 / 0661 678 066 / 0661 741 652
Service éditorial: 021 63 71 64
Email: elmorchid@hotmail.com











9 789947 990889

www.cuisine4arabe.com